

## **Σπιτικά snacks : τραγανά & πικάντικα ρεβύθια και τραγανά αμύγδαλα με κάρυ και λαιμ**

**Μερίδες:** 4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-55 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 15 λεπτά

Διατηρούνται καλυμμένα σε στεγνό σημείο για 1 εβδομάδα.

### **Υλικά για τα τραγανά ρεβύθια:**

- 1 κονσέρβα ρεβύθια ( ή 240 γρ. βρασμένα ρεβύθια)
- ¼ κ.γλ. σκόνη τσίλι
- 1 κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

### **Υλικά για τα αμύγδαλα με κάρυ & λάιμ:**

- 250 γρ. λευκά ωμά αμύγδαλα
- ½ κ.σ. σκόνη κάρυ
- 2 κ.γλ. μαύρη ζάχαρη
- ¼ κ.γλ. κουρκουμάς
- ¼ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο
- χυμό και ξύσμα απο 1 λαιμ

### Εκτέλεση για τα τραγανά ρεβύθια:

1) Ξεκινάμε ξεπλένοντας και στραγγίζοντας καλά τα ρεβύθια, προσπαθούμε να μην μείνει καθόλου νερό. Τα μεταφέρουμε ανάμεσα σε 2 πετσέτες και τα τρίβουμε καλά να στεγνώσουν, όσο πιο καλά τα στεγνώσουμε τόσο πιο τραγανά θα γίνουν.

2) Μεταφέρουμε τα ρεβύθια σε ένα μπολ, ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν όλα και προσθέτουμε τη σκόνη τσίλι, το κύμινο, την καπνιστή πάπρικα και αλατοπιπερώνουμε.

3) Απλώνουμε τα ρεβύθια σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, έτσι ώστε όλα να έχουν κενά μεταξύ τους. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180

στις αντιστάσεις για 40-55 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 15-20 λεπτά για να ψηθούν ομοιόμορφα.

4) Τα αφήνουμε να κρυώσουν για τουλάχιστον 10-15 λεπτά, όσο κρυώνουν τόσο πιο τραγανά θα γίνουνται.

#### Εκτέλεση για τα αμύγδαλα με κάρυ και λάιμ:

1) Σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα βάζουμε τα αμύγδαλα με 1κ.σ ελαιόλαδο και ½ κ.γλ. αλάτι, τα ανακατεύουμε να καλυφθούν καλά και τα ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 στις αντιστάσεις για 8-10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα, ανακατεύοντας τα στα μισά του χρόνου.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε την πάστα μπαχαρικών, σε ένα μπολ βάζουμε το κάρυ, τη ζάχαρη, τον κουρκουμά, την πάπρικα, λίγο φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και 3 κ.σ. απο τον χυμό του λάιμ και τα ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε τα ζεστά αμύγδαλα και τα ανακατεύουμε να καλυφθούν όλα απο την πάστα των μπαχαρικών που φτιάξαμε.

3) Μεταφέρουμε τα αμύγδαλα ξανά στο ταψί με τη λαδόκολλα και ξαναψήνουμε για άλλα 10-15 λεπτά μέχρι να σκουρύνει λίγο το μείγμα με τα μπαχαρικά.

4) Μόλις τα βγάλουμε από τον φούρνο τα πασπαλίζουμε με αλάτι και το ξύσμα λάιμ. Τα αφήνουμε να κρυώσουν τουλάχιστον 15 λεπτά για να γίνουν και πιο τραγανά.